

## 1 実施結果の概要（表1、表4）

都及び特別区・八王子市・町田市は、6月1日から8月31日までの間、都内の製造施設、販売施設、調理施設等の食品関係営業施設等に対し、延べ118,021件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取扱食品の表示等について監視指導を行った。その結果、不適切な食品の取扱いを行っていた施設等に対し3,169件の指導を実施した。

また、都内の食品関係営業施設から食品等4,694検体を収去し、50,913項目の検査を実施した。その結果、食品衛生法に違反する食品7検体を発見し、改善指導等必要な措置を行った。

## 2 監視指導結果

### [重点監視項目の結果]

#### (1) 大量調理施設等の監視指導（表2）

食中毒が発生した際に大規模な患者の発生につながる弁当調理等の大量調理施設、集団給食施設等に対し、延べ4,405件の立入検査を実施した。その結果、使用器具の洗浄、消毒の徹底等食品及び器具の衛生的な取扱いや、施設及び設備の衛生管理について153件の指導を行った。

#### (2) 食肉等の取扱い（生食での提供中止等）に関する監視指導（表2）

食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、焼肉店等の飲食店や食肉販売店等に対し、延べ15,982件の立入検査を実施し、ユッケ等の生食用牛肉、豚の食肉に関する規格基準の遵守や、鶏肉、ジビエ等の適切な取扱いについて監視指導を行った。その結果、生又は加熱不十分な鶏肉を提供していた施設に対して、十分な加熱の実施等、512件の指導を行った。

#### (3) HACCPの取組支援（表2）

食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、講習会を374回開催し、食品等事業者12,738名に対し、衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方、定期的な振り返りの実施等、HACCPに沿った衛生管理の導入と定着に向けた情報提供を行った。

また、食品等事業者に対し、延べ39,166件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等について指導を行った。

#### (4) その他（表2、表3）

いわゆる「健康食品」を取扱う事業者に対して、延べ42件の監視を実施し、衛生管理状況の確認や健康被害情報を探知した際の対応の徹底等について指導等を行った。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に対し、延べ5,517件の立入検査を実施し、調理済食品の速やかな放冷、冷却等の適切な温度管理等について監視指導を行った。その結果、食品の温度管理の徹底や、速やかに喫食するよう消費者に対して伝達すること等、58件の指導を行った。

期限表示やアレルギー等の表示事項を中心に、242,488品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施した。その結果、953品目の不適正表示食品を発見し、表示の改善指導や表示責任者を所管する自治体へ通報を行った。

### 3 食品等の収去検査結果（表4、表5）

食品等 4,694 検体について、50,913 項目の検査を実施し、7 検体（8 項目）の違反を発見した。違反品については、改善指導等必要な措置を行った。

#### （1）細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を 24,371 項目実施した。その結果、大腸菌群を検出した「アイスクリーム」1 検体（1 項目）が違反となった。

#### （2）化学検査

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の化学検査を 26,542 項目実施した。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「生姜」等、6 検体（7 項目）が違反となった。

#### （3）輸入食品についての検査結果（再掲）

685 検体の輸入食品について、12,219 項目の検査を実施した。その結果、基準値を超える残留農薬を検出した「きぬさや」等、6 検体（7 項目）が違反となった。

表 1 総括表

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	指導文書交付 (注意票含む) (衛生指導)	改善報告書徴収等			
合計	118,021	3,169	3,149	2	18	0	4,694	7
製造・処理施設	12,217	177	173	0	4	0	994	1
販売施設	70,808	1,932	1,930	0	2	0	1,556	6
調理施設	33,690	1,010	997	2	11	0	1,765	0
その他	1,306	50	49	0	1	0	379	0

表2 重点監視事業

	立入検査実施状況						収去検査実施状況	
	立入延件数	行政措置実施件数	(内訳)				総検査検体数	法違反検体数
			行政指導			不利益処分		
			口頭注意	指導文書交付 (衛生指導注 意要含む)	改善報告書徴収等			
大量調理施設等の監視指導	4,405	153	151	0	2	0	1,026	0
食肉等の監視指導	15,982	512	510	2	0	0	345	0
テイクアウト等に係る飲食店の監視指導	5,517	58	57	0	1	0	252	0
いわゆる健康食品の製造・加工施設等に対する監視指導	42	6	6	0	0	0	19	0
HACCPの取組支援	39,166							

表3 表示監視指導結果

	検査品目数	違反・不適正表示品目数	違反率
食品表示法に基づく表示監視	242,488	953	0.39%

表4 食品の収去検査結果

	総検査検体数	法違反検体数	違反率	総検査項目数	(内訳)			
					細菌検査		化学検査	
					項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
合計	4,694	7	0.15%	50,913	24,371	1	26,542	7
国産品	4,009	1	0.02%	38,694	22,672	1	16,022	0
輸入品	685	6	0.88%	12,219	1,699	0	10,520	7

表5 収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反法 違反条文	違反内容	分類	一般名称	検査結果	備考（行政措置の内容等）
1	食品衛生法 第13条第2項	成分規格違反	乳・乳類等	アイスクリーム	大腸菌群検出	製造者に対し改善を指導
2	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】根生姜 (中国)	クロチアニジン 0.10ppmを検出 (基準値0.02ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
3	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】生姜 (中国)	クロチアニジン 0.04ppmを検出 (基準値0.02ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
4	食品衛生法 第13条第3項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】きぬさや (中国)	ジニコナゾール 0.13ppmを検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
5	食品衛生法 第13条第2項 食品衛生法 第13条第3項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】未成熟え んどう(タイ)	プロピコナゾール 0.11ppm(基準値0.05ppm)、 ジニコナゾール0.04ppm検出 (基準値0.01ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
6	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】緑豆 (中国)	チアメトキサム 0.06ppmを検出 (基準値0.05ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報
7	食品衛生法 第13条第2項	農薬等の残留 基準違反	農産物及び その加工品	【輸】緑豆 (タイ)	チアメトキサム 0.14ppmを検出 (基準値0.05ppm)	輸入者を所管する 自治体に通報

【輸】は、輸入品を示す